

LEI Nº 598 DE 20 DE MAIO DE 2015.

“DISPÕE SOBRE A CONSTITUIÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM) E OS PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA EM ESTABELECIMENTOS QUE PRODUZAM PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS”.

JOSÉ CARLOS SILVA PINTO, Prefeito Municipal de Pariquera-Açu, no uso de suas atribuições legais, FAZ SABER que a Câmara Municipal aprovou e ele sanciona e promulga a seguinte LEI.

Capítulo I

Das Disposições Gerais

Art. 1º - Esta Lei fixa normas de inspeção e de fiscalização sanitária para a industrialização, o beneficiamento e a comercialização de produtos de origem animal e vegetal, cria o Serviço de Inspeção Municipal – SIM e dá outras providências.

Parágrafo único – Esta lei está em conformidade à Lei Federal nº 8.171/1991, alterada pela Lei Federal nº 9.712/1998, a Lei Estadual nº 10.507/2000 bem como os demais Decretos, Resoluções e Portarias dos órgãos competentes da Secretaria da Saúde e Agricultura.

Art. 2º - Ficam sujeitos a cadastro, registro, fiscalização e normatização pelo serviço de inspeção municipal, os estabelecimentos que venham a

manipular, elaborar, transformar, preparar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar e rotular a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, e produtos de origem vegetal “in natura” e minimamente processados e seus subprodutos dentro dos limites municipais.

§ 1º Para fins de entendimento, define-se:

I – Produtos de origem vegetal “in natura” e minimamente processados e seus subprodutos, dentro do atendimento do serviço instituído pela presente lei, são aqueles os quais a atribuição de fiscalização encontra-se sob a competência do Departamento de Agricultura Municipal. São eles: frutas e hortaliças cruas e processadas (com exceção de conservas), vegetais minimamente processadas, polpa de frutas e vegetais, cereais e leguminosas;

II – Produtos artesanais - qualquer produto comestível de origem animal e vegetal elaborado em pequena escala que mantenha características tradicionais, culturais ou regionais, conforme legislação vigente;

III – Agroindústria artesanal - é o estabelecimento localizado em meio rural, onde se processa a transformação de produtos artesanais de origem animal e vegetal, elaborado em pequena escala, com características tradicionais ou regionais próprias, devidamente identificadas para a comercialização. Possua no mínimo 50% da matéria prima empregada na produção oriunda da propriedade;

IV - Estabelecimentos - são estruturas físicas destinadas à recepção e depósito de matéria prima, produzida na propriedade ou adquiridas de outras, para elaboração, acondicionamento, armazenamento e comercialização de produtos comestíveis de origem animal e vegetal.

Art. 3º - A inspeção a que se referem os artigos que se seguem é privativa do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) vinculado a Departamento de Agricultura, em harmonia com o Departamento de Vigilância Sanitária da

Secretaria de Saúde, deste município, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal.

Art. 4º – A Vigilância Sanitária Municipal e o Departamento Municipal de Saúde ficarão responsáveis pela fiscalização e controle sanitário dos produtos de origem animal e vegetal em cada etapa da cadeia de produção, nela compreendida a elaboração, armazenagem, transporte, distribuição e comercialização final daquilo que foi produzido, seja em estabelecimentos localizados na zona urbana ou na zona rural, conforme estabelecido na Lei nº 8.080/1990.

Parágrafo único – A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em harmonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

Art. 5º – A Prefeitura Municipal de Pariquera-Açu poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com a União, entidades Estatais, Municípios e consórcios de municípios, para facilitar o desenvolvimento de atividades e execução do Serviço de Inspeção Municipal, bem como poderá aderir, a qualquer tempo, ao Sistema Único de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA).

Parágrafo único – Após a adesão do SIM ao SUASA, os produtos inspecionados poderão ser comercializados em todo o território nacional, de acordo com a legislação aplicada à matéria.

Art. 6º – Será criada uma Câmara Técnica de Inspeção Sanitária, vinculada ao Conselho Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Rural com a participação de representante do Departamento Municipal de Agricultura e da Saúde, dos agricultores e dos consumidores para aconselhar, sugerir e debater assuntos ligados à execução dos serviços de inspeção e de fiscalização sanitária e sobre criação de regulamentos, normas, portarias e outros.

Art. 7º - Poderá ser exigido para todos os manipuladores de alimentos e proprietários das agroindústrias e/ou do proprietário da residência quando a

mesma for utilizada para fins de processamentos de alimentos, exame de saúde e laudo médico e/ou odontológico quando o SIM julgar necessário.

Parágrafo único. As inspeções médicas poderão ser solicitadas quantas vezes o SIM julgar necessário.

Art. 8º - O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) será exercido por médico veterinário e por profissionais habilitados, segundo o ramo de atividade específica a que se destina cada estabelecimento inspecionado.

Art. 9º – O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade, e, no caso de utilizar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade para depois iniciar a outra.

Capítulo II

Dos Produtos de Origem Animal

Art. 10 - A Inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica.

§ 1º - A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais.

I - entende-se por espécies animais de abate, os animais domésticos de produção, silvestres e exóticos criados em cativeiros conforme legislação vigente.

§ 2º - Nos demais estabelecimentos previstos nesta Lei a inspeção será executada de forma periódica.

I - os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidos por autoridade competente do Departamento de Agricultura, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho

de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

§3º – A inspeção sanitária se dará:

I - nos estabelecimentos que recebem animais, matérias-primas, produtos, subprodutos e seus derivados, de origem animal para beneficiamento ou industrialização;

II - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas de origem animal, em caráter complementar e/ou com a parceria da defesa sanitária animal, para identificar as causas de problemas sanitários apurados na matéria-prima e/ou nos produtos no estabelecimento industrial.

Art. 11 - O Serviço de Inspeção Municipal respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria rural de pequeno porte.

Parágrafo único – Entende-se por estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o previsto na Lei Estadual 10.507, de 1º de Março de 2000.

Art. 12 - Os estabelecimentos que venham a manipular alimentos de origem animal devem preencher os requisitos mínimos de instalação descritos abaixo:

I – localizar-se em prédios distante de fontes produtoras de contaminações como lixões e aterros sanitários, devendo, para tanto, a comprovação ser aferida por laudo técnico.

II – ser construído em alvenaria com área compatível ao volume máximo de produção e permitir um fluxograma operacional que facilite os trabalhos em todas as fases de processamento;

III – possuir ambiente interno a prova de insetos e animais;

IV – possuir paredes lisas, impermeáveis, de cores claras e de fácil limpeza;

V – possuir forro de material liso, de cor clara e que não seja de madeira, bom sistema de vedação, ventilação e luminosidade;

VII – possuir pisos antiderrapantes, impermeáveis e com inclinação que permita um perfeito escoamento das águas residuais e facilite limpeza e higienização;

VIII – dispor de água potável encanada e com pressão, que permita a perfeita remoção dos resíduos, cuja fonte, assim como a tubulação e reservatório sejam protegidos para evitar qualquer tipo de contaminação;

IX – possuir pé-direito de no mínimo 2,80 (dois e oitenta) metros, e que seja compatível com os equipamentos e que proporcione boa ventilação e climatização;

X – possuir sistema de escoamento de águas servidas, e quando for o caso de sangue e resíduos, interligados a um eficiente sistema de tratamento sem prejuízo para o meio ambiente, segundo as normas da CETESB;

XI – dispor de depósito para os insumos a serem utilizados na elaboração dos produtos artesanais, e quando for o caso, de câmara fria ou freezer;

XII – dispor de vestiários, quando a atividade necessitar, e instalações sanitárias compatíveis com o número de trabalhadores.

XIII – dispor de fonte de energia elétrica que garanta o bom funcionamento dos equipamentos e a conservação dos produtos artesanais, e aplicando técnicas que visem o racionamento da energia utilizada.

Art. 13 – Demais exigências de conformidades industriais e sanitárias deverão seguir ao decreto de regulamentação da presente Lei e poderão seguir o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) e por legislações vigentes sobre produtos de origem animal.

Art. 14 – Produtos artesanais, produzidos em pequena escala por agricultores familiares, alocados em residência própria, terão sua avaliação quanto aos requisitos de instalação conforme legislação vigente.

Art. 15 – Para obter o registro no serviço de inspeção municipal, o estabelecimento deverá estar conforme os requisitos dos artigos anteriores e apresentar os seguintes documentos ao órgão responsável:

I – requerimento de registro, dirigido ao responsável pelo serviço de inspeção municipal;

II – Caso seja necessário, licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA nº 385/2006;

Parágrafo único – Os estabelecimentos que se enquadram na Resolução do CONAMA nº 385/2006 são dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia, sendo que no momento de iniciar suas atividades devem apresentar somente a Licença Ambiental Única.

III – atestado sanitário dos animais, brucelose e tuberculose, em casos de estabelecimentos beneficiadores de leite e carne;

IV – No caso de Pessoas Jurídicas, apresentação da inscrição estadual, contrato social registrado na junta comercial e cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, e CPF do produtor para empreendimentos individuais, sendo que esses documentos serão dispensados quando apresentarem documentação que comprove legalização fiscal e tributária dos estabelecimentos, próprios ou de uma Figura Jurídica a qual estejam vinculados;

V - planta baixa ou croquis das instalações, com layout dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos;

VI - memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados;

VII - boletim oficial de exame da água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais.

VIII – cópia do certificado de curso de Boas Práticas de Fabricação, expedido por entidades devidamente registradas;

§1º - Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnicos.

§2º Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.

Art. 16 – A matéria-prima, os animais, os produtos, os subprodutos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento e portarias específicas.

Capítulo III

Dos Produtos de Origem Vegetal

Art. 17 – Para entendimento definimos por Produtos de Origem Vegetal de que trata esse capítulo aqueles definidos no Art. 2º, § 1º, inciso I.

Art. 18 - Quanto aos produtos de origem vegetal minimamente processados, estabelece que os empreendimentos ou produtores que fizerem a opção por receberem a orientação, fiscalização e regulamentação através do SIM devem:

I - apresentar o requerimento de registro, dirigido ao responsável pelo serviço de inspeção municipal;

II – participar das orientações e cursos oferecidos pelo SIM quanto à manipulação, higienização dos produtos, das instalações, das embalagens, da rotulagem e das boas práticas de fabricação.

III – e os requisitos presentes no art. 15, inciso IV, V, VI, VII, VIII, parágrafo 1º e 2º, desta Lei.

Art. 19 - O Decreto de Regulamentação da presente Lei deverá detalhar os procedimentos a serem realizados pelo SIM para regularização dos produtos de origem vegetal minimamente processados.

Art. 20 – A matéria-prima, os produtos, os subprodutos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento e portarias específicas.

Capítulo IV

Das Disposições Finais e Transitórias

Art. 21 – Será criado um sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária, gerando registros auditáveis.

Parágrafo único – Serão de responsabilidade do Departamento de Agricultura e da Vigilância Sanitária a alimentação e manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária do respectivo município.

Art. 22 – As despesas decorrentes da execução da presente lei serão suportadas por dotações orçamentárias próprias e preços públicos constantes no Decreto nº 397, de 29 de novembro de 2007.

Art. 23 - Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução da presente Lei, bem como a sua regulamentação, serão resolvidos através de resoluções e decretos baixados pelo Chefe do Poder Executivo Municipal, depois de debatidos e encaminhados pela instância competente, conforme definido no Artigo 6º da presente Lei.

Art. 24 - As sanções para as infrações previstas nesta Lei, que variarão de cassação de licença, advertência até multa, bem como o modelo do selo/carimbo de licenciamento de produtos pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) serão objeto de tratamento detalhado em regulamento que

será expedido pelo Chefe do Poder Executivo Municipal no prazo de cento e vinte dias a contar da data de sua publicação.

Art. 25 - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de Pariquera-Açu, 20 de Maio de 2015.

JOSÉ CARLOS SILVA PINTO
Prefeito Municipal

REGISTRADO E PUBLICADO NA SEÇÃO DE SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE PARIQUERA-AÇU, NA PRESENTE DATA.

João Batista de Andrade
Diretor do Depto. de Administração